



# 御神船

「御神船」とは、伊達藩の時代、物資流通や大漁祈願の海渡りに活躍した船が称賛されて「御神船」と呼ばれるようになりました。

2025  
(令和7年)  
8  
月号

不許複製：禁無断転載・引用

Vol.236 仙水グループ広報

仙台水産ホームページ [www.sendaisuisan.co.jp](http://www.sendaisuisan.co.jp)

## 秋の味覚！大ぶりサンマが本格入荷 10年ぶり “奇跡のサンマ”

8月18日早朝、仙台卸売市場に北海道東部沖で獲れた大ぶりの新物サンマ約13トが入荷しました。秋の味覚のお目見えに、多くの買受人や小売店の皆様の関心を集め、セリも活気づきました。



「こんな大ぶりのサンマは10年ぶり」と関係者を驚かせ、市場が活気づいた。近年不漁が続いていたサンマ漁。今シーズンのサンマ漁は、8月10日にスタートし16日に北海道根室市の花咲港に水揚げされました。入荷したサンマは140㌔中心で10年ぶりとなる大ぶり、脂が乗ったおいしいサンマです。仙台水産は早速、遠海売場で塩焼きやツミレ汁など定番メニューを紹介したほか、試食として150食分のツミレ汁

「ビ」のニュース番組の中で「今回は『奇跡のサンマ』と言っており、粗脂肪率20%以上、脂が乗った大型のサンマが入荷した」と笑顔で話す姿が全国に放映されました。サンマ漁はこれからが本番で、北海道や三陸の各漁港に水揚げされます。秋の味覚を代表するサンマ。「はしり」としては上々。関係者の皆さんが豊漁を期待しています。

を市場関係者に振る舞い本格入荷をアピールしました。遠海部の本郷淳部長は、取材に訪れた多くのメディアに「『奇跡のサンマ』と言えるくらい大きいサイズのサンマが入った。脂が乗っているおいしいサンマ。ぜひ塩焼きなどで楽しんでいただければ」と話しました。同部長の「奇跡のサンマ」発言は、20日早朝のフジテレビ系列「仙台放送・めざましテレビ」のニュース番組の中

### 『フレッシュ食の祭典 2025』9/3(水)開催《予告》

#### 「お客様に満足していただける提案会に」伊藤実行委員長

仙水グループの一大イベント「フレッシュ食の祭典 2025」を9月3日(水)、仙台卸売センター産業見本市会館「サンフェスタ」(仙台市若林区)で開催します。

「さかなで元気～豊かな『食』を提供します～」をテーマに、よりすぐりの商材で総合的な提案を

提案)が正午から予定されており、当日、本デビューを果たします。どうぞご期待ください。

いたします。秋冬・年末商品提案をはじめ、仙台水産の企画提案コーナーでは、メーカー様とのコラボ提案、オリジナルの売場提案、メニュー提案の試食を行ってまいります。

イベントでは、今年7月発足した「仙台さばき女子」のマグロ解体ショー(店舗イベント活性化



▲仙台水産の独自ブースと会場の様子(昨年)

仙台水産の伊藤真専務は「昨年より8社多い出展社を予定している。当社の提案では、水産総菜、メーカー様とのコラボ、水産市場らしい鮮魚提案を充実させ、来場されるお客様に満足していただけるよう準備を進めている」と話し、グループ各社の協力をお願いしています。



### 運輸部 仙台丸水配送 佐竹 甫太さん

入社して3ヶ月経過。仕事にも慣れ毎日楽しんで仕事をしています。これから中型免許を取得し、より一層頑張ります。よろしく願います！



### 冷凍部 冷凍課 仙台水産 内海 慶伸さん

入社4ヶ月目、仙台水産冷凍部の内海慶伸です。日々勉強になります。向かい風ばかりですが、少し涼しいなど思えるような心と笑顔で頑張ります。



### 鮪部 東海 日野 颯太さん

趣味は、テニスやサッカーなどのスポーツ観戦です。今の夢は2028年にロサンゼルスで開催されるオリンピックを見に行くこと。楽しみです。



### 生産部 桃浦かき生産者合同会社 安田 茉央さん

入社して4ヶ月が過ぎました。まだまだ覚えることや学ぶことが沢山あります。少しずつですが、自分の力を上げていけるよう、笑顔で頑張ります。



### 業務部 仙水センター ライビカシユさん

この4年間、先輩方から多く学びました。自分の将来や母国(ネパール)にいる家族のため、一生懸命、会社のために全力を尽くしてまいります。



### 業務部 ライビカシユさん

## 太る人に多い特徴【食生活編】健康コラム No.36

今までは理想の過ごし方、ダイエット、健康な体を作るための話でしたが、今回から『太る人に多い特徴…食生活編』のお話です。

摂取カロリーが消費カロリーを上回ると太るので、カロリーをどにかく気にして買う！という方が多いですが、半分間違いです。一番見るべきポイントは内容です。カロリーが低くても脂質や糖類が高い、塩分量が多い、またサバなどは質が結構高いですがその分EPAやDHAなどの

栄養素があるので、成分表示を確認しないと意外にも間違った判断をしてしまいがちです。また、食事の時間帯がいつもバラバラな人、単品食の人、炭水化物ファーストで血糖値を急激に上げる食べ方をしている人も見られるので一度自分自身の現実をみて、改善していきましよう。

## 宮城県の出産拡大事業に参画 仙台水産

宮城県や宮城大、仙台あおば青果などと8月7日、青果物を海上輸送で香港に輸出する実証試験を始めました。

当日、仙台市若林区 県国際ビジネス推進の物流施設から出荷されたのは、七ヶ宿産の「このような輸出の技術夏イチゴや山形産メロや品質保持は他の国や、登米産カボチャな地域産品でも必要と思約4トです。宮城大が輸出していければ」と話技術指導した機能性段ポールで梱包し、温度管理機能を持つコンテナで仙台港に向け出発しました。

仙台水産は県の県産食材等輸出支援事業の受託社としてこの事業に取り組んでいます。

▲出発前、コンテナの前で氣勢を上げる関係者

### ムッシュのおさかな道場

8月8日(第2金曜)の夕方、ミヤギテレビの人気情報番組「OH! バンデス」の「ムッシュのおさかな道場」。前回から参入したほやドル萌江さんと賑やかな掛け合いで番組が進行。お盆はこれで決まり!。色も鮮やか、1~2cmに角切りにしたマグロとサーモン、サラダえびに、仙台水産秘伝のタレを混ぜ2~3分漬け込むだけの彩り海鮮丼です。



▲お腹も心も大満足! 彩り海鮮丼

### 「太刀魚」を食べよう!

仙台水産営業企画部の御簾納さん担当「魚知(うおっち)」。8月号は「太刀魚を食べよう」。海水温の上昇で、東北海域で水揚げが多くなっている「太刀魚」。産卵期を迎える6月から8月に最も脂がのります。レシピは、ビールのおつまみにも、おかずにもなる「太刀魚の塩からあげ〜ねぎダレを添えて〜」。



▲太刀魚の旨味引き立つねぎのタレ

### 季節を意識した秋冬商品を多彩に提案

仙台水産加工食品部は7月25日、仙台卸売市場管理棟でメーカー8社に出展いただき、練り製品をはじめ、日配品や干物、漬魚、生鮮珍味や惣菜など、季節を意識した秋冬加工提案会を開きました。

会場では、各社の新商品や秋冬商品が所狭しと並べられ、試食も積極的に行われました。小売・量販店をはじめ、仲卸やバンダーの担当者が訪れ、新商品や秋以降の季節感あふれる商品を真剣な眼差しで吟味し、活発な商談が行われました。加工食品部の鈴木亜里英部長は「原料コストが落ち着かない中、全国の有力各メーカーからの新商品を多数提案いただいた。本年度は、豊洲市場の荷受3社の協力もいただき、新規メーカー様の提案もできた。納品に向け、しっかりフォローしていく」と話しています。



▲多彩な商品と試食も交え、活発な商談が行われた

### お盆繁忙期を前に郡仙台市長が市場視察

お盆商戦など夏の繁忙期を前にした7月18日早朝、仙台市の郡和子市長が仙台卸売市場の海産物の入荷や価格動向などの確認と、市場業界代表者と懇談のため来場しました。郡市長は、仙台水産の本田社長らの案内で鮮魚売場などを視察して回りました。当社の遠海売場で行われていた「土用丑の日しじみ」の提案会場では、担当者から海水温の上昇で収穫が増えているなどの説明を受けていました。

市長は報道陣の取材に「暑い中、市場の皆さんが安定供給に日々尽力している。市民には安心して新鮮な魚や野菜を食べてほしい」と話しました。繁忙期を前にした市長視察は恒例で、市場は一気にお盆商戦に突入します。



▲土用しじみの説明を聞く郡市長(手前・左)

### 今月の旬のお魚 No.77



▲宮城で獲れるおいしいタチウオ

### タチウオ

宮城県で水揚げが増えている「太刀魚」。世界中にも広く生息し、カットラスフィッシュ、サーベルフィッシュなど、刀剣にちなんだ名前で呼ばれています。大きな固体は「ドラゴン」とも呼ばれ、よりおいしい個体として珍重されています。太刀魚の特徴である、鱗の代わりに体表を覆う鏡のような銀色は、グアニンと呼ばれる成分で模造真珠やマニキュア、アイシャドウのラメの銀粉の原料になっています。しかし、その美しい姿から想像もつかないどう猛な肉食魚で、夜になると餌を求めて浮上し、カミソリのような鋭い歯で小魚や甲殻類などを捕食するのです。産卵のために、脂の乗る夏から秋がこの魚の旬となり、上品な白身は加熱しても固くならず、ふんわりしっとりした食感でとてもおいしく食べることができます。

9月度メディア情報 《番組出演》9/12(金)16:20~ミヤギテレビ OH! バンデス「サクふわ旨い! 太刀魚のバタームニエル」  
《雑誌掲載》8/28(木)発行 情報誌りらく9月号「シラスと大根の葉の混ぜご飯 シラスとメカブの玉子焼き」  
※詳しくは仙台水産営業企画部まで

## ロゴ入りポロシャツ支給

仙水センターでは8月1日、社のロゴ入りポロシャツをパートを含む全社員に支給しました。帰属意識の向上と熱中症対策の一環。涼しい素材のポリエステル製でロゴを三色用意し、希望者には3着支給しました。社員からは「着る際、ロゴの色で判別できるし洗濯しやすい」などと好評を博しています。



仙水センターの「ロゴ」。左肩と帽子にプリント



▲新調のポロシャツ

## 日頃の消防訓練が大切！

8月8日、今年度1回目の仙台卸売市場の消防訓練が実施されました。

各事業所の皆さんが避難誘導や初期消火訓練、約70人の方が参加しての自衛消防隊消火班による消火栓放水訓練も行われました。訓練を通して意識を高め「いざ」という時に、慌てずに適切な行動をとれるよう訓練しました。



▲消火班による消火栓からの放水訓練の様子

## 風さわやか！ 安比高原

グループの保養所としてオーナー契約をしている「ANAホリディ・インリゾート安比高原ヒルズ」は、北東北の主な名所に2～3時間でアクセスすることができます。8人まで泊まれ、1室1泊3千円と格安。予約はお早めに問：仙水水産総務課 TEL022-232-8281



▲高原の風さわやか！ 安比高原ヒルズ

## ようこそ！夏休み親子市場探検隊の皆様

「親子で市場を探検しよう！」夏休みに入ったばかりの小学生親子15組30人が7月26日早朝、仙台卸売市場のお魚探検に訪れました。

毎年の恒例行事となった同見学会は、食育NPO「おむすび」（清水智子代表）の夏休み体験版（協賛：仙台おさかな普及協会・仙海水産・鈴力水産・仙台あおば青果）で、参加者は毎回抽選で選ばれる人気イベントです。今年で15回目になります。親子は、広い売場に整然と並べられた鮮魚や、

威勢のよいセリにビックリ！。青果売場を2階ブリッジから見学した後、仲卸の鈴力水産（山口清一社長）では生マグロの解体を見学しました。朝食は、仙台おさかな普及協会提供の特製海鮮丼をおいしくいただきました。



▲解体したマグロを見て親子から歓声が上がった

## 30組85人の親子が流通学ぶ 市場見学

8月18、19日の早朝、「仙台おさかな普及協会」と「やさい・くだもの普及委員会」主催（協力：仙台市）の「夏休み親子市場見学会」が仙台卸売市場で開かれ、小学生親子延べ30組85人が見学に訪れました。

夏休みの恒例行事で、毎年公募で参加者が選ばれる市場の人気イベントです。売場に整然と並べられたマグロや鮮魚、活気あるセリにビックリ！

青果棟では2階ブリッジから広い売場を見学、尾花沢スイカの試食も。また、キノコの収穫体験や、マグロ解体を見学するなど催しが盛沢山です。仙水グループはお魚に親しんでもらう様々な取り組みを支援しています。



▲マグロ売場で担当者から説明を聞く参加者

## コンプライアンス推進室から No.63

### 夏バテ対策におすすめの食事方法&ポイント

夏バテは、自律神経の乱れや発汗による栄養素の排出が原因で起きるとされています。症状として、だるさ（倦怠感）や疲れやすさ、食欲不振、胃もたれ、痩せるなど。対策として食事方法を変えることがポイント。

#### おすすめの食事方法

- ① 1日3食の食事を習慣づける。様々な食材を組み合わせ、栄養をまんべんなく摂取する
- ② 体を冷やす冷たい食べ物をさける
- ③ 夏に不足しやすいタンパク質やビタミン類を意識してとる
- ④ のどが乾く前から小まめに水分を補給する



ハラメント（セクハラ、パワハラ、マタハラ、カスハラ等）一人で悩んでいませんか？  
窓口⇒CSR本部コンプライアンス推進室 090-3129-8914 後藤まで、早めの相談を！